

Servizi Educativi, Ristorazione, Infanzia e Sport

S.E.R.I.S. S.r.l.

Sede Amministrativa: Piazza Dante, 4 – 18100 Imperia

tel. 0183 701304 /701353

Menù della Ristorazione Scolastica - Anno Didattico 2023/2024

Tabella alimentare SENZA LATTICINI

PRIMA SETTIMANA

dal 21/10 al 25/10 - dal 02/12 al 06/12 - dal 13/01 al 17/01 - dal 24/02 al 28/02 - dal 07/4 al 11/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al tonno	Pizza senza mozzarella/focaccia	Legumi spadellati	Minestra(*) BIO/ vellutata di verdure	Pasta al sugo
Omelette	Prosciutto senza lattosio	Insalata	Bocconcini di tacchino	Bastoncini di pesce (*) no uovo no latte
Broccoletti saltati (*)	Bietole * spadellate	Pasta gratinata senza latticini	Patate al forno	Carote joulienne
Frutta	Frutta di stagione	Yogurt soja	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SECONDA SETTIMANA

dal 28/10 al 01/11 - dal 09/12 al 13/12 - dal 20/01 al 24/01 - dal 03/03 al 07/03 - dal 14/04 al 18/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Torta verde (*) senza formaggio	Lasagne al sugo senza latticini	Nasello alle erbe (*)	Gnocchi no latte al pesto Bio	Passato di verdura BIO (*)
burger vegano*	Spezzatino di vitello	Carote alla joulienne	Scaloppine di pollo al limone	Filetto di platessa (*) impanato
Fagiolini BIO (*) all'olio	Spinaci Bio * saltati	Pasta all'olio	Piselli Bio*	Patate al verde
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino di soja alla vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione

TERZA SETTIMANA

dal 4/11 al 8/11 - dal 16/12 al 20/12 - dal 27/01 al 31/01 - dal 10/03 al 14/03 - dal 21/04 al 25/04

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta pesto Bio e pomodoro	Gnocchetti sardi Bio al pomodoro	Pasta al sugo	Risotto allo zafferano /risotto alla zucca e salvia	Minestra Bio (*) /Crema di Legumi
Tortino di pesce (*)	Arrostito di lonza	legumi in umido	Fuselli di pollo al forno	Omelette
Insalata / verza	Pomodori /finocchi crudi	carote alla joulienne	Pomodori /finocchi crudi	patate al verde /Insalata
Frutta di stagione	Yogurt di soja	Budino di soja al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

QUARTA SETTIMANA

dal 11/11 al 15/11 - dal 23/12 al 27/12 - dal 03/02 al 07/02 - dal 17/03 al 21/03 - dal 28/04 al 02/05

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Risotto al pomodoro	Sformato legumi	Minestra Bio(*) con riso /vellutata	Pasta alla crema di piselli Bio (*)	Riso in bianco
Frittata di patate con contorno	Insalata/verza	Pollo Impanato	Tortino solo prosciutto	Bastoncini di pesce(*)no uovo no latte
	Gnocchi BIO (*) al pesto BIO	Carote alla joulienne	Broccoletti saltati (*)	Fagiolini BIO all'olio (*)
Macedonia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt di soja	Frutta di stagione

QUINTA SETTIMANA

dal 18/11 al 22/11 - dal 30/12 al 03/01 - dal 10/02 al 14/02 - dal 24/03 al 28/03 - dal 05/05 al 09/05

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Gnocchi no latte al pesto BIO	Torta verde (*) senza latticini	Passato di verdure Bio	Pizza senza mozzarella/ focaccia	Riso in bianco
Spezzatino di vitello	Hamburger di soja*	Frittata di verdura con contorno	Prosciutto	Bastoncini *no uovo no latte
piselli*	Fagiolini Bio (*) all'olio		Carote* al verde	Insalata/verza
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce senza latticini	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SESTA SETTIMANA

dal 25/11 al 29/11 - dal 06/01 al 10/01 - dal 17/02 al 21/02 - dal 31/03 al 04/04 - dal 12/05 al 16/05

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al sugo	Minestra (*) BIO	Pizza/focaccia	gnocchi no latte/latticini olio e salvia	Pasta all'olio
Burger vegetale* no latticini	Omelette alle erbe	Prosciutto senza lattosio	Straccetti di pollo al forno	Tortino di pesce (*)
Spinaci BIO*	Patate al verde	Carote Trifolate (*)	Piselli Bio (*) in umido	Insalata/ Verza
Frutta di stagione	Yogurt si soja	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino al cioccolato di soja

Note:

- Il menù comprende sempre pane, acqua minerale.
- Il “tortino di verdure” deve esser realizzato senza sfoglia; mentre la “torta di verdure” ha la sfoglia.
- Tutti gli alimenti utilizzati sono privi di O.G.M.
- Una volta la settimana compatibilmente con le disponibilità di mercato viene servita frutta o verdura biologica.
- In tutte le cucine viene utilizzato solamente Olio extra vergine di oliva.
- Le carni bovine provengono esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia di età inferiore ai 12 mesi.
- Alcuni ingredienti dei piatti contrassegnati con un asterisco sono surgelati.
- Il menù potrà subire modifiche o variazioni per cause di forza maggiore o legate alle forniture e alla stagionalità delle verdure .
- Si ricorda che al fine di ottimizzare l'apporto nutrizionale, i contorni di verdura saranno alternati secondo la stagionalità

*** piatto a sorpresa			
2 settimana	31 OTTOBRE - VELLUTATA DI ZUCCA		
3 settimana	19 DICEMBRE - PANDORO SENZA LATTOSIO E/o latticini		
4 settimana	20 MARZO - MENU' LIGURE:		
	GNOCCHI OLIO E SALVIA - POLPETTONE ALLA LIGURE con contorno - STROSCIA LIGURE		
5 settimana	27 MARZO - COLOMBA PASQUALE O DOLCE NO LATTE		
2 settimana	17 APRILE POLPETTE AL SUGO		
2 settimana	4 MARZO CANNELLONI SOLO SPINACI		
MENU' EMERGENZA	Pasta al Pomodoro	Pesce - verdura cotta	Frutta di stagione

Alimenti allergeni

Con il Decreto Legislativo 114/2006 è stato stilato un elenco di sostanze considerate allergeni:

- 1 cereali contenenti GLUTINE
- 2 CROSTACEI e prodotti derivati
- 3 UOVA e prodotti derivati
- 4 PESCE e prodotti derivati
- 5 ARACHIDI e prodotti derivati
- 6 SOIA e prodotti derivati
- 7 LATTE e prodotti derivati
- 8 FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci etc) e prodotti derivati
- 9 SEDANO e prodotti derivati
- 10 SENAPE e prodotti derivati
- 11 Semi di SESAMO e prodotti derivati
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione SUPERIORI a 10mg/l
- 13 LUPINI e prodotti derivati
- 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati

Per preparare i piatti che sono approvati dall'ASL (menù estivo e menù invernale) NON SONO USATE le seguente sostanze:

CROSTACEI, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA a GUSCIO, SEMI DI SESAMO, LUPINI e MOLLUSCHI.

Non si utilizzano altresì prodotti derivati dalle materie prime in elenco.

A titolo di eccezione per un menù speciale (per insegnanti/personale o nei menù non di servizio) si possono utilizzare una o più tra le sostanze indicate.

Pietanze contenenti sostanze allergene presenti nei menù:

- 1 Il GLUTINE si trova nella farina per cui si trova nel PANE, nella PASTA, nella PIZZA, negli GNOCCHI di PATATE e GNOCCHI alla ROMANA, nelle carni IMPANATE, nel pesce IMPANATO, DORATO e GRATINATO, nelle TORTE dolci e salate; possono esserci tracce di GLUTINE nella POLENTA
- 2 Le UOVA sono utilizzate per la preparazione di OMELETTES, delle carni IMPANATE, del pesce IMPANATO, delle TORTE salate e dolci. Il FORMAGGIO GRATTUGIATO usato nei vari piatti contiene lisozima, proteina naturale dell'uovo.
- 3 Il PESCE è servito come secondo piatto (tonno, platessa, nasello, bastoncini, totano, seppie, etc).
- 4.a Il LATTE è utilizzato per la preparazione delle OMELETTES, della PUREA di patate, della salsa besciamella, di alcuni DESSERTS.
- 4.b I derivati del LATTE sono YOGURT, BUDINI, BURRO (nella salsa besciamella, torta salata e dolce, gnocchi, nel purè di patate ..), PANNA (in certi DESSERTS), FORMAGGI, FORMAGGIO GRATTUGIATO;
- 4.c Altri derivati del LATTE si possono trovare nel PROSCIUTTO e nel PESTO.
- 5.a Il SEDANO preparato come verdura cotta o cruda ed è utilizzato nelle MINESTRE;
- 5.b Il SEDANO è utilizzato per il BRODO VEGETALE e serve per la preparazione della salsa della pasta al ragu' vegetale, della salsa dei sughi

per tutte le carni, dei vari RISOTTI. Gli unici piatti di carne/pesce che NON contengono selenio nella preparazione sono: La carne ai ferri la carne IMPANATA, l'Hamburger, il pesce impanato, gratinato, le seppie con patate.

6 La percentuale di ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI nel vino è superiore a 10mg/l ma la quantità di vino utilizzato in cucina è talmente limitata che la concentrazione presente nel piatto finito non è rilevante.

|

|

